青葉が目に眩しい季節となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。 毎日、被災地と福島原発の報道が多いなか、不安な日々がまだまだ続いております。 ワンウェイウォーターにおきましては、3月末より天然水ウォーターサーバーが在庫切れ の状態となり、予約していただいたお客様には大変ご迷惑をお掛けいたしました。 それも、5月中旬より再開となりお届けさせていただいております。 お水の配送は平常ですので、追加・変更などお気軽にご連絡ください。

Ohdelife Column





●赤ちゃんのミルク作りとナチュラルミネラルウォーター

一般に赤ちゃんの粉ミルクをナチュラルミネラルウォーターでは調乳しない方が いいと言われます、なぜなら市販の粉ミルクは水道水を想定して、赤ちゃんに 最適なミネラルバランスで製造されているからです。しかし水道水も純水では ありませんので、ミネラルが含まれています。つまり粉ミルク調乳水として 適さないナチュラルミネラルウォーターとは「水道水より硬度の高い」ものと 言うことになります。それでは水道水の硬度はどれくらいのものなのでしょうか? 水道水の硬度は日本全国一律ではなく、地域によって異なります、それは原水によって 含まれる成分が違うからです。平均すると日本の水道水の硬度は50~60度程度になります。 ワンウェイウォーターの硬度は15~62度です、元々が「日本の自然のお水」ですので 安心してミルクを作ることができます。さらにボトル容器をペット樹脂にしていますので ビスフェノールAの問題もクリアしています。

(ビスフェノールA:主にポリカーボネート、エポキシ樹脂と呼ばれプラスチックの原料)



安全・安心そして便利に。ワンウェイウォーターはお母さんと赤ちゃんの 健康をサポートします。

▶ウォーターサーバーのお手入れのお願い

皆様それぞれにお付けしております「取扱説明書」の中に「お手入れの仕方」を説明させて いただいております。ご面倒とは思いますが目安の期間に従って、お願いいたします。

●情報サイトへのクチコミ・投稿をお願いいたします。

下記の情報サイトをご覧いただき、ご利用の感想をお気軽にクチコミに投稿を お願いいたします。投稿後ご連絡をいただければお礼をさせていただきます。

●4・5月はたくさんのご紹介をいただきました。

この2ヶ月間は特にたくさんのお客様をご紹介していただきまして、ありがとうございました。 お困りの方、迷っていらっしゃる方にお話しをお願いいたします。

お礼のお水をお届けさせていただきます。



地域情報サイトと「**ぷらざ」**に掲載しています。**クチコミに投稿**お願いいたします。 ラキナビ http://rakinavi.com ショップ いばナビ http://ibanavi.net/ 暮らし お水の変更等があれば、お気軽にお電話ください。

Ohdelife Column 2

●飲酒と水の関係



日本酒や焼酎、ウィスキー、ビールなど全てのアルコール造りに水は欠かすことのできない存在です。酒蔵のあるところには**上質の水**がふんだんに溢れています。日本酒の銘水百選に選ばれている地域には必ずといってよいほど美味しい日本酒があります。焼酎やウイスキー、ビールなどの醸造にも同じことが言えます。**美味しい水で造ったお酒は**その質を向上させ良質なものとなります。その美味しいお酒を楽しむ時も水は大切な役割をもっています。

お酒を飲む人なら誰でも経験のあることですが、飲みすぎると嘔吐や頭痛などの深刻な影響をもたらします。また、そうならないまでもアルコールが抜けない、いわゆる二日酔いという症状に苦しむこともあります。

ついつい限度を超えた飲酒をすることはよくあります。こんな時、なるべく<mark>多くの水を飲むこと</mark>をお勧めします。飲むことによって体内の代謝が活性化し、血中に残っているアセトアルデヒト(毒性物質)の濃度を薄め、尿とともに体外に排出する助けとなります。

飲酒の前、途中でも水を飲むと過度の摂取にブレーキをかけることができます。 また、飲酒のあとミネラルウォーターで水分補給をするとさらに効果的に、二日酔いを 防ぐことが出来ます。



焼酎などの水割りやお湯割りで水は大きな役割をもっています。ウイスキーにも焼酎にもご購入いただいております<mark>お水(軟水)</mark>が最適です、**素材の味や風味をそこなわない**からです。お湯割りの場合、お湯を先に注いでから焼酎を注ぐと、後から入れた温度の低い焼酎が下に沈みお湯と混ざり合って最後まで美味しくお湯割が楽しめます。

飲酒と水の関係は、飲み方や造り方などを色々な角度から考えることが出来ます。 **美味しいお酒を楽しむためには上手に水を取り入れてみてはいかがでしょうか。**

ちなみに私は、芋焼酎のお湯割を好んで飲んでおります。天然水で割ると 香りと甘みが感じられてたいへん美味しくいただけます。

●ウォーターサーバーの上手な使い方

- ・ボトルの水が最後まで使い切れないような場合がありませんか? 通常は、無菌エアーシステムが自動的にはたらいて水を落としていますが、ペットボトルが 不規則に収縮しますので、ときには水をうまく落とせないときがあります。 このようなときは、ペットボトルの四隅をちょっと持ち上げてみて下さい、 うまく最後まで使い切ることが出来ます。
- ・ペットボトルがうまく"たためない"ことはありませんか? 使い終わったあと青いボトルキャップをはずし一度ふくらまして、折り目に したがってたたんでみて下さい、じょうずにたためます。
- ・ボトルに水があるのに出ない場合がありませんか?故障と思われることが多いのですが、ボトルキャップが差込棒にうまく刺さっていない場合がほとんどのようです、ボトルを上から押して下さい。

http://www.ohdelife.com